چپل کباب

اجزا:

گائے کا قیمہ آدھا کلو چربی والا باریک پسا ہوا

اناردانہ ایک کھانے کا چمچ

زیرا ایک کھانے کا چمچ

ثابت دھنیا ایک کھانےچمچ

گرم مصالحہ پسا ہوا ایک چائے کا چمچ

پسی ہوئی سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ

نمک حسب ذائقہ

انڈا ایک عدد

پیاز باریک کٹا ہوا ایک عدد

ہرا پیاز،باریک کٹا ہوا تین عدد

ادرک پیسٹ ایک چائے کا چمچ

لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

سبز مرچ باریک کٹی ہوئی 2 عدد

ٹماٹر سخت ،باریک کٹے ہوئے دو عدد

سبز دھنیا کٹا ہوا 3 کھانے کے چمچ

بنانے کی ترکیب:

تمام اجزا کو اچھی طرح مکس کرنے کے بعد اس کی بڑی بڑی ٹکیاں بنا لیں۔

فرائی پین میں تیل ڈال کر اسے اچھی طرح گرم کر لیں

اور ٹکیوں کو فرائی کر لیں۔

دونوں طرف سے براون ہونے پر نکال لیں

اور پودینے کی چٹنی اور سلاد کےساتھ کھائیں

نوٹ:

بعض لوگ قیمہ میں لیموں کا رس اورایک بکرے کا مغز ابالنے کے بعد ڈالتے ہیں۔

بعض لوگ کبابوں کو چٹ پٹا بنانے کے لئے شان یا نیشنل کا چپل کباب مصالحہ بھی استعمال کرتے ہیں۔

اگر آ پ چاہیں تو ٹماٹر کے گول سلائس کاٹ کر کباب پر لگا کر فرائی کر سکتے ہیں

ٹماٹر والی سائیڈ کو پہلے پکائیں

0307-8162003